



EMILIA IN VILLA: “ATTENTI A QUEI DUE” E ALLE ALTRE ECCELLENZE

Sabato 10 settembre a Castel San Giovanni, una degustazione per scoprire Gutturnio e Malvasia di Candia Aromatica dei Colli Piacentini, poi protagonisti di una cena nel parco di Villa Braghieri

Domenica 11 settembre a Ziano Piacentino con la seconda tappa del Valtidone Wine Fest

Parte dalle due eccellenze enologiche del territorio la nuova edizione di “**Emilia in Villa**”, con una degustazione tecnica nella splendida Villa Braghieri dedicata a una selezione di Gutturnio e Malvasia di Piacenza. “Fermi tutti: Attenti a quei due”. I “due” sono il Gutturnio Superiore/Riserva e Colli Piacentini Malvasia in versione sia ferma che passito. Uno speciale focus sui vini fermi che si inserisce nel percorso di revisione dei disciplinari portato avanti dal Consorzio di Tutela Vini DOC dei Colli Piacentini in collaborazione con l’Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e l’Università di Pollenzo. Un momento importante che si focalizza sulla ricerca dei profili sensoriali più adatti nel percorso di raggiungimento della Denominazione di Origine Controllata e Garantita, che rappresenta l’ultimo step di questo progetto di qualificazione e promozione del territorio attraverso le sue eccellenze. Quindici etichette in tutto, raccontate dal giornalista del settore Gianni Fabrizio che, insieme ai produttori, darà vita a un percorso attraverso il racconto di questi vini, selezionati per l’occasione da una commissione di esperti che si è riunita nei giorni scorsi al SensoryLab dell’Università Cattolica di Piacenza.

Alle 20:00, subito dopo la degustazione tecnica, gli altri vini del territorio incontreranno i sapori, nel suggestivo parco secolare di Villa Braghieri, con una cena che vede la collaborazione di Strada dei Colli Piacentini e Pro Loco di Castel San Giovanni, Consorzio Vini DOC dei Colli Piacentini, Sette Colli di Ziano: “Morsi di Gusto”, a cura Mani in Pasta, isole con i nobili salumi delle Strade Vini e Sapori di Emilia e del Consorzio Salumi Piacentini DOP e Batarò Point. Un menu studiato al meglio per valorizzare l’abbinamento dei vini con le materie prime locali saggiamente interpretate dal team di Mani in Pasta che per l’occasione ha tradotto nelle portate in carta l’essenza del territorio.

L’evento di sabato farà da prologo alla seconda tappa del Valtidone Wine Fest – Sette Colli in Malvasia, che si svolgerà domenica 11 settembre nel Comune di Ziano Piacentino (Pc). Il programma farà da sfondo alla storica Festa dell’Uva e sarà dedicato alla Malvasia di Candia Aromatica dei Colli Piacentini. Il programma della giornata partirà alle ore 10:00 presso la Fontana di Piazzale Matteotti con l’inaugurazione per poi proseguire alle ore 11:00 con una Masterclass dedicata al Mito della Malvasia: la storia e il viaggio della Malvasia nel Mediterraneo, attraverso un percorso di degustazione a cura del GAL del DUCATO. Per tutto il giorno le vie del borgo saranno animate da stand e street food. Una mostra fotografica a cura dell’Associazione La Valtidone, poi degustazioni guidate di Olio EVO a cura del Coer, banchi alimentari e di artigianato. Gli artisti di strada faranno animazione con spettacoli con musicisti, giocolieri per tutto il paese. Sarà aperta tutto il giorno la Biblioteca Carla Carloni.

Castel San Giovanni (Pc), 10 settembre 2022

Il materiale stampa sarà disponibile > www.emiliawineexperience.it/emiliainvilla/



Un progetto di destinazione turistica che coinvolge circa 30 partner del territorio

EMILIA WINE EXPERIENCE: UN TERRITORIO E I SUOI PRODOTTI UNITI PER LA PRIMA VOLTA PER RACCONTARE INSIEME LE ECCELLENZE

Raccontare attraverso l'esperienza un intero territorio. E' questo l'obiettivo del progetto "Emilia Wine Experience", un percorso di identità territoriale per raccontare attraverso le eccellenze

Venti comuni raccolti in tre province (Piacenza, Parma e Reggio Emilia), cinque Strade dei Vini e dei Sapori di Emilia, due Consorzi di Tutela Vini DOC, un'associazione locale. Sono circa trenta i partner del territorio emiliano, con la Strada dei Vini e Sapori dei Colli Piacentini come capofila, che per la prima volta si sono uniti sotto un unico ombrello, quello che prende il nome di Emilia Wine Experience. L'innovativa iniziativa, nata per costruire un brand territoriale attraverso le proprie eccellenze, è ormai nel suo vivo attraverso la collaborazione con eventi in calendario e la realizzazione di focus tematici rivolti a pubblico, stampa e operatori di settore per un progetto che nasce con la collaborazione di Destinazione Emilia.

Emilia Wine Experience è un progetto di costruzione di un brand territoriale distintivo che parte dalle eccellenze enologiche di Emilia per la creazione di un forte connubio territorio-vino-turismo come leva competitiva per la valorizzazione dei territori lungo le 5 Strade Vini e Sapori di Emilia delle province di Piacenza, Parma e Reggio Emilia. Un modello di sviluppo locale che unisce prodotti di qualità e territori di qualità. Il progetto mira a far emergere e mettere a sistema le iniziative/esperienze di qualità già esistenti nei diversi territori dedicate ai vini di Emilia, creando scambi e interconnessioni tra le diverse aree di produzione, lavorando su una comunicazione unica integrata del progetto, costruendo nuovi format di promozione/esperienza del vino e nuovi itinerari/prodotti di turismo enogastronomico legati a tematiche specifiche, che potranno essere lo strumento di promo-commercializzazione dell'offerta di Emilia Wine Experience.

Le attività. Il progetto mira alla costruzione nei diversi territori coinvolti delle tre province di itinerari del vino da percorrere tra valli, vigneti e luoghi storicoartistici dei nostri Colli, quali ad esempio i Borghi Medioevali. Gli itinerari potranno essere trasformati e utilizzati come spunto per la costruzione di pacchetti turistici e proposte vacanza fatte di esperienze vere da promuovere attraverso agenzie di viaggi, tour operator e fiere di settore. Il progetto prevede inoltre la creazione di un calendario unico di eventi enogastronomici per ogni stagione nei diversi territori: appuntamenti, esperienze ed eventi legati al mondo del vino, ma anche iniziative legate ai prodotti tipici dove il vino sarà inserito con format ad hoc di degustazione e abbinamento per promuovere il brand Vini di Emilia.

L'elenco di tutti i partner. Comuni di Piacenza: Alta Val Tidone, Borgonovo Val Tidone, Castel San Giovanni, Fiorenzuola d'Arda, Lugagnano Val d'Arda, San Pietro in Cerro, Vernasca, Ziano Piacentino. Comuni di Parma: Albareto, Bedonia, Borgo Val di Taro, Calestano, Compiano, Corniglio, Langhirano, Lesignano Dè Bagni, San Secondo Parmense, Soragna, Varano Dè Melagari. Comune di Reggio Emilia: Scandiano. Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma (Pr), Strada del Culatello (Pr), Strada del Fungo Porcino di Borgotaro (Pr), Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina (Pc), Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini (Pc), Consorzio di tutela dei vini Doc Colli Piacentini, Consorzio volontario per la tutela dei Vini dei Colli di Parma, Sentiero d'Arte Torrechiara-Langhirano Odv.

CONTATTI

www.emiliawineexperience.it

press@emiliawineexperience.it

Contatti stampa: Alessandro Maurilli | Tel. +39 320 7668222 | a.maurilli@almapress.net